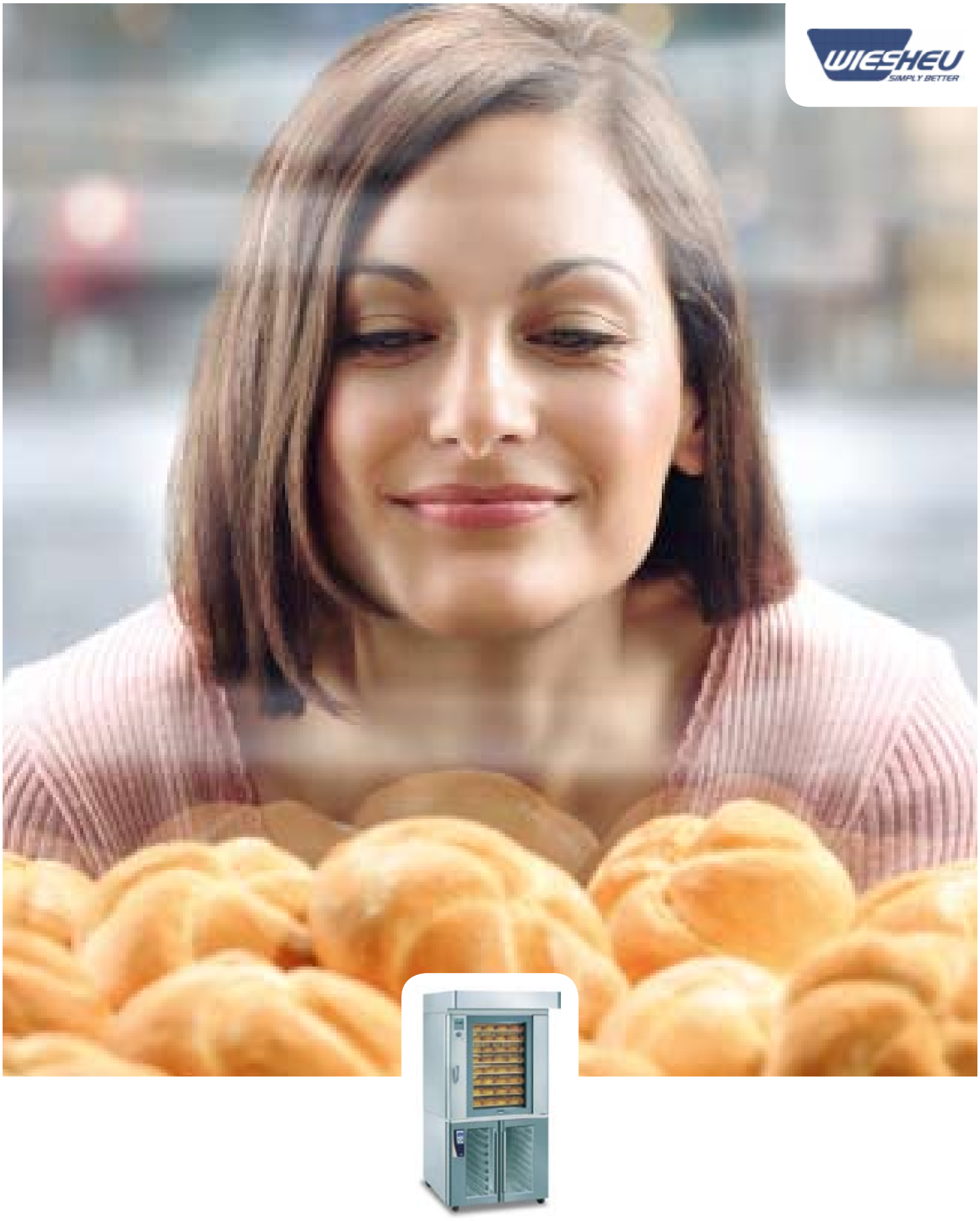


EUROMAT

HORNO DE AIRE CALIENTE

Se adelanta al futuro.

Sobre gustos no hay nada escrito...
sí sobre hornos
El horno Euromat de Wiesheu

Mucho más que un horno

El clásico de WIESHEU. La más moderna tecnología con un diseño atractivo. Con su avanzada tecnología y elegante diseño, los hornos de aire caliente EUROMAT son la solución perfecta a sus necesidades particulares. Combinada con armario de fermentación, horno de pisos, bandeja y campana extractora inteligente, la unidad satisface las más altas exigencias, y puede integrarse de manera armónica con el ambiente de su negocio. No cada uno de los detalles, sino la suma de todas sus partes, harán que el último desarrollo de WIESHEU destaque durante mucho tiempo. Ahora, con el mando inteligente IS 600, para todavía una mayor comodidad, seguridad y rentabilidad.

IS 600: el mando inteligente
Tan fácil de usar que no necesita manual de instrucciones

Mando EUROMAT IS 600

Un horno que piensa: el mando IS 600 lo hace posible. Mediante una simple transmisión de datos es posible programar y controlar su horno EUROMAT desde un ordenador. ¿Precalentar el horno? EUROMAT lo hace solo gracias al IS 600, y usted puede seguir durmiendo un poco más o aprovechar el tiempo para hacer otras cosas. ¿Descongelar y cocer? Aquí también puede confiar en el IS 600. ¿Y el manejo? Con su sencilla guía de menú y unos pictogramas comprensibles, se entiende por sí solo, incluso si el usuario carece de formación previa en su manejo. Por eso, apenas hace falta sacar el manual de uso del cajón.

Ventilador de giro en sentido alterno | Convención variable

Aire a la medida para un dorado perfecto

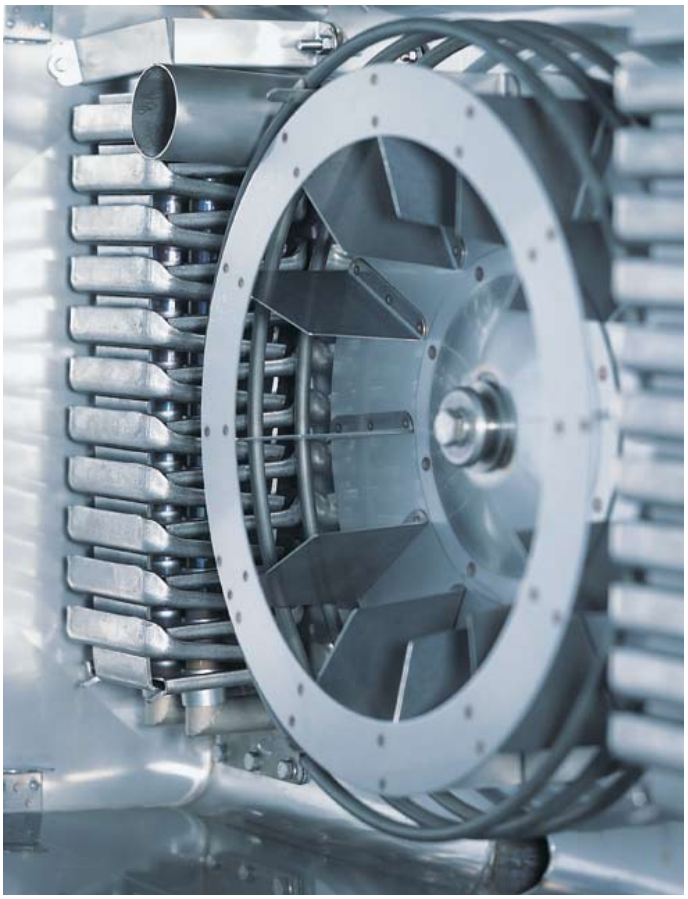
Ventilador de giro en sentido alterno

Tanto si lo que desea hornear es dulce o salado, pan o panecillos, el ventilador de giro en sentido alterno dora los productos de forma suave y uniforme. ¿El resultado? Un horneado absolutamente apetitoso, como les gusta a sus clientes.

Convención variable

Hornear a medida: la potencia de convención de su EUROMAT permite adaptar el horno a los alimentos que va a preparar: aire rápido para productos crujientes, aire lento para productos ligeros.

Cascada i ATV
El programa wellness diario para sus productos



Cascada

El sistema de vaporización en cascada del horno EUROMAT facilita el desarrollo ideal del vapor en todas las temperaturas. Las cascadas ofrecen al agua una mayor superficie de vaporización. De este modo, se garantiza un desarrollo del vapor efectivo y uniforme.

ATV: procedimiento de descongelación automática

ATV es el procedimiento de descongelación automática que le simplifica el trabajo, porque puede introducir las porciones de masa precocidas directamente en el horno. El descongelado, el fermentado y el horneado se realizan de forma automática, no es necesario tener un armario de fermentación extra.

ProClean: el sistema de autolimpieza
No deja ni rastro de sus hornadas

Sistema de autolimpieza ProClean

Concéntrese en lo principal, por ejemplo, en el horneado de crujientes delicias, en la conversación con los clientes o en la planificación de nuevas ideas de venta. El sistema de autolimpieza completamente automático del horno EUROMAT le deja más tiempo para ello: con sólo apretar un botón, la cavidad del horno se limpia de forma higiénica, segura y sencilla. Iniciar el programa, dejar que el producto de limpieza actúe, enjuagar, secar y listo. Una limpieza todavía más rápida y exhaustiva que la manual. El resultado: ¡un horno limpio y una jornada que acaba antes!

Thermodyn i Iluminación i Cavidad del horno higiénica

La máxima calidad integral se basa en la máxima calidad de todos los detalles

Thermodyn

Detalles inteligentes que ahorran costes y energía: la puerta del horno, con acristalamiento múltiple, reduce el calor de irradiación, lo que mantiene la puerta exterior fría y reduce el consumo de energía. Práctico: el acristalamiento exterior de la puerta se extrae para facilitar la limpieza.

Iluminación

La iluminación indirecta es la presentación perfecta para sus productos y despierta el apetito de sus clientes. El acceso sencillo a las lámparas halógenas, dentro del marco de la puerta, permite cambiarlas cómodamente.

Cavidad del horno higiénica

Pensado hasta el último detalle: las esquinas redondeadas y las partes interiores y laterales extraíbles ofrecen mucha comodidad.

Euromat B 4 | Euromat B 8 | Euromat B 15
El Euromat debe adaptarse perfectamente a sus exigencias, y no al revés

Así podrá componer su EUROMAT totalmente en función de sus deseos.

El equipo EUROMAT Vario

Para ideas todavía más apetitosas en la misma superficie, puede simplemente colocar un horno de aire caliente EUROMAT encima de otro, y componer un equipo Vario.

El armario de fermentación EUROMAT

La climatización adecuada para los resultados más sabrosos. El nuevo armario de fermentación cuenta con un control inteligente temporizador de la temperatura, que con un dispositivo automático de fermentación garantiza las condiciones perfectas de temperatura.

Campana extractora EUROMAT

Para agradar todavía más a sus clientes: combine su EUROMAT con el sensor inteligente de la campana extractora. Así, se aspirará perfectamente la humedad, que no se expandirá por su negocio.

Bastidor inferior

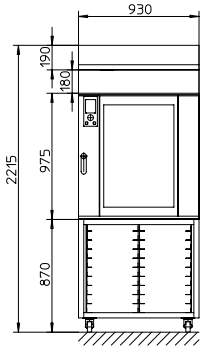
¿Cuánto de alto? Los hornos de aire caliente EUROMAT pueden combinarse con varios bastidores inferiores. Así, podrá hacer que su estación de adapte perfectamente a sus necesidades.

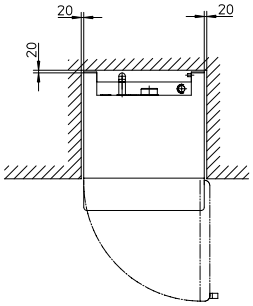
Euromat B 4 / Ebo 2-64
Armario de fermentación 10
Campana extractora

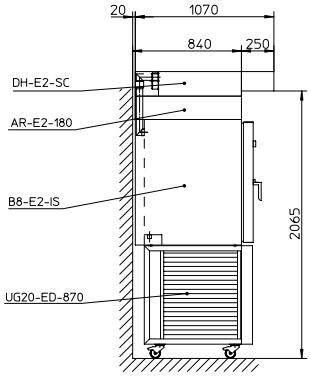
Euromat B 4 / B 8 Vario
Campana extractora

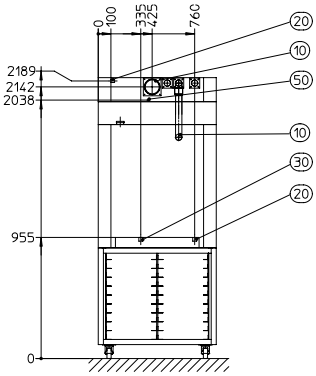
Euromat B 8
Armario de fermentación 20
Campana extractora

Euromat B 15
Campana extractora









	Mando	Bandejas	Dimensiones externas A x P x H en mm	Dimensiones de bandeja en mm	Capacidad de panecillos	Superficie de cocción en m3	Valores de conexión V / kW / A	Peso en kg
EUROMAT B 4	IS 600	4 / 5	930 x 910 x 575	600 x 400	80 / 100	0,96 / 1,2	400 / 9,2 / 16	120
EUROMAT B 8	IS 600	8 / 10	930 x 910 x 965	600 x 400	160 / 200	1,92 / 2,4	400 / 18,4 / 32	180
EUROMAT B 4 Vario	IS 600	8 / 10	930 x 910 x 1.150	600 x 400	160 / 200	1,92 / 2,4	2 x 400 / 9,2 / 16	240
EUROMAT B 4 / B 8 Vario	IS 600	12 / 15	930 x 910 x 1.540	600 x 400	240 / 300	2,88 / 3,6	1 x 400 / 9,2 / 16 1 x 400 / 18,4 / 32	300
Armario de fermentación 10	IS 100	10	930 x 977 x 570	600 x 400	200	2,4	230 / 2,1 / 16	79
Armario de fermentación 20	IS 100	20	930 x 977 x 870	600 x 400	400	4,8	230 / 2,1 / 16	96
Bastidor inferior 10		10	930 x 750 x 570	600 x 400	200			55
Bastidor inferior 20		20	930 x 750 x 870	600 x 400	400			70
Bandeja de piso 3		3	930 x 850 x 310	600 x 400	60			25
Bandeja de piso 4		4	930 x 850 x 410	600 x 400	80			30
Campana extractora			930 x 1120 x 190				230 / 0,16 / 16	45

Horno con ProClean 120 mm más ato | Color estándar RAL 7035

Servicio de atención | Seminarios
Wiesheu: su socio innovador

Su éxito es nuestro éxito. Por eso, hemos desarrollado ofertas que le serán realmente de ayuda: con seminarios adaptados a su actividad diaria, con servicios que hacen que sus hornos WIESHEU sean aún más "valiosos" y con personas de contacto que le ayudan con rapidez cuando lo necesita.

Socios cualificados y una amplia red de servicio de atención

Nuestro servicio de atención le garantiza un apoyo competente en todos los lugares, con rapidez y fiabilidad, porque todos nuestros socios del servicio de atención son empresas especializadas certificadas y formadas por WIESHEU.

Servicio de atención 24 horas

Asesoramiento profesional en el que usted puede confiar: en nuestra central del servicio de atención, en Affalterbach, le atenderán técnicos cualificados y experimentados. ¿Y si lo que necesita es ayuda rápida? nuestro teléfono de atención está disponible los 365 días del año, también los fines de semana y los días festivos.

Servicio profesional de montaje

Nuestros experimentados socios del servicio de atención se encargan del montaje y de la instalación de los hornos WIESHEU en su establecimiento. Y nuestros comerciales estarán encantados de explicarle el manejo del horno.

Contratos de mantenimiento y de protección completa

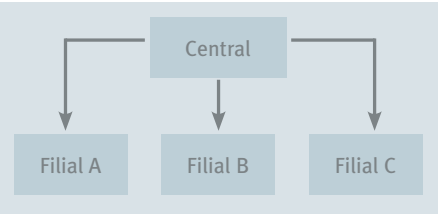
Tanto si firma un contrato estándar de mantenimiento como un contrato de protección completa (incluida la prolongación de la garantía), su horno estará siempre en manos competentes. Si lo desea, también puede firmar los contratos por varios años.

Seminarios centrados en la práctica

Desde la tecnología de usuario hasta el know-how empresarial, desde consejos y trucos prácticos hasta ideas de recetas: le ofrecemos diferentes cursos y formaciones para que usted aproveche su tiempo de un modo aún más efectivo y atienda todavía mejor a sus clientes.

Conexión entre los hornos

Conectamos sus hornos WIESHEU según sus necesidades individuales.
Así, podrá acceder en cualquier momento y cómodamente desde una central de sus filiales, programarlos, gestionarlos, y seleccionar sus datos.



WIESHEU GmbH · Daimlerstraße 10

71563 Affalterbach · Alemania

Tel.: +49 7144 303-0

Fax: +49 7144 303-111

www.wiesheu.de · info@wiesheu.de

Teléfono de atención: 0800 3036699

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas · 02/2009 500ES · EUROMAT HL 001 · venividi.de